

MENU

RESTAURACJA HOTELU RYCERSKI

Godziny otwarcia: od 7:00 do 22:00.

Tel: 91 814 66 01

PRZYSTAWKI ZIMNE I GORĄCE / APPETIZERS COLD AND HOT

*wszystkie przystawki serwowane są z pieczywem i masłem

Śledź w oleju Herring in oil	17 zł
Kalmary panierowane z dipami Squid coated with breadcrumbs with dips	22 zł
Grillowany ser feta Grilled cheese celebration	24 zł
Carpaccio wołowe Carpaccio cow	29 zł
Tatar wołowy Beef steak tartar	29 zł
Deska serów dla dwojga Board of cheeses for two	45 zł

ZUPY / SOUPS

*wszystkie zupy podawane są z pieczywem

Zupa dnia (soup of the day)	6 zł
Rosół z domowym makaronem Broth with the home-made pasta	12 zł
Flaczki z kalmarów Tripe of squid	18 zł
Staropolska zupa grzybowa Old Polish mushroom soup	20 zł

SAŁATKI / SALADS

*wszystkie sałaty podawane są z pieczywem

Sałatka z kurczakiem i migdałami Salad with the chicken and almonds	50g/100g/200g	26 zł
Orzeźwiająca sałatka z gorgonzolą Refreshing salad from gorgonzola	50g/100g/100g	32 zł
Ostatni pocałunek lata The last kiss summer	50g/50g/60g/200g	34 zł
Sałatka z polędwicą wołową w sosie meksykańskim Salad with the fillet steak in the Mexican sauce	40g/140g/170g	36 zł

PASTY / PASTES

Spaghetti z zielonym pesto i kurczakiem Spaghetti from green pesto and with chicken	26 zł
Tagliatelle z polędwicą i sosem borowikowym Tagliatelle with the loin and the wild mushroom sauce	36 zł
Pappardelle z krewetkami i szparagami Pappardelle with shrimps and asparagus	40 zł

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND THE SEAFOOD

Sandacz duszony z winogronami i porem Pikeperch strangled with grapes and the leek	45 zł
Dorada w pomidorach z pieca Bream in tomatoes from the stove	48 zł
Łosoś grillowany podany na grillowanych warzywach w pergaminie Grilled salmon given on grilled vegetables in parchment	55 zł
Placki ziemniaczane z łososiem wędzonym Potato pancakes with smoked salmon	26 zł
Krewetki tygrysie w białym winie w koszyku z tortilli Tiger shrimps in the white wine in the basket from the tortilla	70 zł

DRÓB / POULTRY

Filet grillowany z masłem czosnkowym Fillet grilled with the garlic butter	22 zł
Pierś z kurczaka w sosie mango Chicken breast in the sauce mango	25 zł

Roladka z kurczaka w sosie porto	26 zł
Meat roll of the chicken in the sauce postage	
Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą	27zł
Chicken breast with dried tomatoes and mozzarella	
Kurczak po szkocku	28 zł
Chicken in a Scottish manner	

WIEPRZOWINA / PORK

Schab po diabelsku	25 zł
Loin in a devil's manner	
Schab a'la saltimbocca	26 zł
Półdzwiczki wieprzowe flambirowane żubrówką	32 zł
Flambe pork fillets with sweetgrass	

WOŁOWINA / BEEF

Grillowany stek z masłem czosnkowym	50 zł
Grilled steak with the garlic butter	
Półdwica w sosie z zielonego pieprzu	55 zł
Loin in the sauce of the green pepper	
Stek T-Bone z masłem czosnkowym	78 zł
Steak T-Bone the garlic butter	

DZICZYNA / GAME

Przepiórka po staropolsku	40 zł
Quail in the Old Polish manner	
Królik duszony z grzybami leśnymi	45 zł
Rabbit strangled with forest mushrooms	
Półdwica z jelenia na grzybowym ragout	65 zł
Loin from the deer on for wild mushroom ragout	
Comber jagnięcy w sosie własnym	75 zł
Saddle of lamb in the juice	

DANIA DLA DZIECI / DINNER FOR CHILDREN

Chrupiące fileciki z kurczaka, frytki, surówka, ketchup	15 zł
Crunching small fillets of the chicken, frenchfries , salad, ketchup	
Spaghetti Napoli (sos pomidorowy)	15 zł

Paluszki rybne, frytki, surówka, ketchup	15 zł
Fish fingers, frenchfries, salad, ketchup	

DODATKI / ADDITIONS

Ziemniaki z wody / Potatoes with water	5 zł
Frytki / Frenchfries	6 zł
Talarki / Slices	6 zł
Ziemniaki zielone opiekane / Herbal potatoes grilled	7 zł
Kopytka / Hooves	7 zł
Mix sałat / Mix salad	7 zł
Warzywa gotowane / Cooked vegetables	7 zł
Kuskus z warzywami / Kuskus with vegetables	8 zł
Warzywa z grilla / Grilled vegetables	10 zł

DESERY / DESSERTS

Deser ciasteczkowy / Dessert biscuits	18 zł
Banany flambirowane Cointreau / Flambe Cointreau bananas	20 zł
Płonąca gruszka w przyprawach korzennych / Burning pear in spices	22 zł
Deser Rajski Ogród / Dessert Garden of Eden	25 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7up, Schweppes	0,2l	4 zł
Soki owocowe / Fruit juices	0,2l	4 zł
Woda mineralna Górska Natura / Mineral water	0,33l	4 zł
Woda Perrier	0,33l	9 zł
Woda San Pellegrino	0,25l	8 zł
Red Bull	0,25l	7,50 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa czarna, biała / Coffe black,white	7 zł
Cappuccino	8 zł
Caffe Latte	12 zł
Herbata Lipton	4 zł

PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER

Żywiec	0,5l	7 zł
Żywiec	0,3l	5 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLE BEER

Żywiec	0,33l	6 zł
Heineken	0,33l	5 zł
Bosman	0,5l	6,50 zł
Paulaner	0,4l	9 zł
Bitburger	0,5l	11 zł
Erdinger jasne	0,5l	10 zł
Erdinger ciemne	0,5l	11 zł
Koźlak ciemny	0,5l	11 zł
Komes	0,5l	11 zł

SZEF KUCHNI POLECA

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Wątróbka drobiowa z malinową nutą	18 zł
Wątróbka poultry with the raspberry note	
Tatar z łososia / Steak tartare from salmon	25 zł

ZUPY / SOUPS

Zupa szparagowa z parmezanem	16 zł
Asparagus soup with the Parmesan	
Kolorowy krem z dyni i pomidorów	15 zł
Colourful cream of the pumpkin and tomatoes	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Halibut w sosie cytrynowym,	56 zł
Halibut in the lemon sauce	
Puree szpinakowe , pieczone buraki	
Rostbef serwowany z oliwą czosnkową	47 zł
Pieczone ziemniaki , młode liście szpinaku z suszonymi pomidorami, orzechami włoskimi i sosem balsamico	
Rump cut served with garlic oil	
Young leaves of the spinach with dried tomatoes, walnuts and the sauce balsamico	

DESERY/ DESSERTS

Lody waniliowe z bezą i gorącym musem malinowym	24 zł
Vanilla ice cream with the meringue and hot raspberry mouss	
Brownie	18 zł
(ciasto czekoladowe serwowane na ciepło z gałką lodów waniliowych)	

